T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

TÜRK MUTFAĞINAÖZGÜ MAKARNALAR
811ORK056

Ankara, 2011

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR

KOD	**811ORK056**
ALAN	**Yiyecek İçecek Hizmetleri**
DAL/MESLEK	**Aşçılık**
MODÜLÜN ADI	**Türk Mutfağına Özgü Makarnalar**
MODÜLÜN TANIMI	Türk mutfağına özgü makarnalardan erişte, mantı, kuskusu hazırlayıp pişirerek servise hazır hale getirme yeterliliğini kazandıran öğretim materyalidir.
SÜRE	40/24
ÖN KOŞUL	
YETERLİK	Türk Mutfağına özgü makarna çeşitleri pişirmek
MODÜLÜN AMACI	**Genel Amaç**: Uygun ortam sağlandığında; erişte ve mantı çeşitlerini hazırlayıp, servise hazır hale getirebilecektir. **Amaçlar**: **1.** Türk Mutfağına özgü erişteleri hazırlayıp pişmeye hazır hale getirebileceksiniz. **2.** Türk Mutfağına özgü erişteleri istenen lezzet, kıvam ve görünümde pişirip servise hazır hale getirebileceksiniz. **3.** Yöresel özelliğe uygun mantıları hazırlayıp pişmeye hazır hale getirebileceksiniz. **4.** Yöresel özelliğe uygun mantıları istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirip servise hazır hale getirebileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Hamur kabı, oklava, hamur açma tahtası, kastrol, bıçaklar fırın, saç, tepsi, spatula, örtüler, tencere, tel süzgeç, kaşık
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi beceri,davranışları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.



GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Her toplumun kendine özgü yemek kültürü vardır. İnsanların yerleşik yaşam düzenine geçişini sağlayan besin üretim ve saklama tekniklerinin önemli bir bölümü birçok uygarlığa beşik Anadolu'dan dünyaya yayıldığı bilinmektedir.

Anadolu'ya gelen Türk boyları, kendi beslenme kültürlerini birlikte getirdikleri gibi burada yaşayan toplulukların beslenme kültürlerinden de etkilenmişlerdir. Günümüz Türk Mutfağı değişik uygarlıkların bir bileşimidir. Bu nedenle Türk Mutfağı dünyanın sayılı mutfaklarından birini oluşturur. Toplumsal yaşamdaki değişimlerin yemek kültüründe hızlı bir değişim ve etkileşime neden olması kaçınılmazdır.

Türk Mutfağında, hamur işi ürünler önemli bir yere sahiptir. Türk Mutfağına özgü makarna, erişte, mantı, kuskus gibi hamur işi yemekler bu modülde işlenen konulardır.

Bu modül ile Türk Mutfağına özgü makarnaları; pişirme öncesinde hazırlama, pişirme ve servise sunma yeterliliğine ulaşacaksınız.

Türk Mutfağına özgü erişte ve mantı çeşitlerini özelliklerini, göre pişirilmesini öğreneceksiniz. Aynı zamanda hazırlanacak yiyeceklerin besin değerini, lezzetini artırmak için sosları ve garnitürlerinden örnekleri sunulacaktır.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Türk Mutfağına özgü erişteleri hazırlayıp pişmeye hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizde otel mutfağı, restoran ve kurum mutfaklarında hazırlanan makarna çeşitlerini araştınız.
- Türk Mutfağına özgü makarna çeşitlerini araştırınız.

1. ERİŞTELER

1.1. Türk Mutfağında Eriştenin Yeri ve Önemi

Tahıllar, Türklerin temel besin grubudur. Günümüzde en çok üretilen ve tüketilen tahıl türü buğdaydır.

Genelde buğday, una dönüştürülerek tüketilmektedir. Buğday unu Türk beslenme sisteminin temeli olan ekmek yapımında kullanılır. Buğday unu Türk Mutfağının önemli ürünlerinden börek, erişte, mantı gibi yiyeceklerin temel malzemesidir.

Buğday unundan hazırlanan hamurun açılarak kesilmesiyle yapılan erişte; eski çağlardan beri insanını beslenmesinde yer almıştır.

Erişte, Anadolu’da günlük ve kışlık olarak yapılır. Tam unla (kepeği alınmamış un) yapıldığında, hele birde soslarla zenginleştirildiğinde hem besleyici değeri, hem de görünümü açısından birden bire sofraların vazgeçilmez tadıdır.

Erişte, bitkisel protein, B grubu vitaminleri ve özellikle karbonhidrat yönüyle zengindir.

Erişte yemek olarak mönülerimizde yer aldığı gibi ayrıca et yemeklerinin yanında garnitür olarak da kullanılır. Aynı zamanda çeşitli çorbalarda da yapılır. Örneğin; erişteli yeşil mercimek çorbası, Erzincan çorbası vb.

1.2. Erişte Hazırlama Araçları

- Hamur yoğurma kabı
- Elek
- Oklava
- Hamur açma tahtası
- Kastrol
- Spatula
- Bıçak
- Örtü
- Saç
- Tepsi
- Fırın

1.3. Erişte Hazırlama Gereçleri

UN: Erişte için en uygun sert “durum” buğdayından elde edilmiş “ekstra” undur.

İRMİK: Erişte yapımında ilave yardımcı gereçtir. Sadece un ile hazırlanabildiği gibi un ve ince irmik karışımı kullanılarak istenilen nitelikte erişte yapılabilir.

YUMURTA: Genelde 200 g un için 1 adet yumurta kullanılması uygundur.

SU: Erişte yapımında kullanılan suyun mikropsuz olması, orta sertlikte bulunması gerekir. Kullanılan su ne kadar yumuşak olursa eriştenin rengi o kadar parlak olur.

SÜT: Çoğu zaman besleyici değeri zenginleştirmek, lezzetti artırmak için su yerine süt kullanılabilir. Kullanılan sütün pastörize olmasına dikkat edilmelidir.

TUZ: 1kg un için 15-20 g yani bir yemek kaşığı dolusu tuz konur.

1.4. Erişte Hazırlama Dikkat Edilecek Noktalar

- Un, uygulamadan önce mutlaka elenmelidir. Eleme işlemi, unun içine hava almasını ve hamurun daha güzel yoğrulmasını sağlar.
- Erişte yapılacak una irmikte ilave edilirse iyi kalite erişte elde edilir.
- Erişte hazırlamada yoğurma işlemi, oldukça önemlidir. Hamurun kesildiğinde hava kabarcıkları olmayacak şekilde özleşmesi için uzun yoğurma işlemi gerekir.
- Hamurun kıvamı kulak memesinden sert olmalıdır.
- Hamur yoğrulduktan sonra mutlaka dinlendirilmelidir. Bu süre 1/2-1saat arasıdır. Hamur ne kadar fazla dinlendirilirse o kadar kolay açılır.

- Hamurun dinlendirilmesi esnasında, nemli mutfak bezi ile, streç folyo vb ile sıkıca sarılır ve yüzeyinin kuruması önlenir. Önemli olan kullanılan koruyucu örtünün, bezlerin olmasıdır.
- Hamur açılacağı zaman hamur tahtası, merdane veya oklava hafifçe unlanmalıdır.
- Açılan hamur sac üzerinde veya temiz bir örtü üzerinde hafif kuruyuncaya kadar bekletilir.
- Kurutulmada pamuklu bez örtü kullanılması hamurun neminin kısa sürede kaybetmesi açısından önemlidir. Çünkü saklama açısından eriştenin iyi kurutulması gerekmektedir. İyi kurutulmayan erişte küflenir, bozulur.
- Erişte hamuru kesildikten sonra havadar ve gölge bir yere temiz bir örtü üzerine serilerek kurutulmalıdır. Güneşte kurutulursa vitamin kaybı olur. Özelliklede B grubu vitaminleri bu işlemden zarar görür. Ayrıca kesilmiş eriştelerin şekilleri düzgün olmaz.

1.5. Erişte Hazırlama İşlem Basamakları



Resim 1. 1: Erişte hamurunun hazırlanması



Resim 1. 2: Hamurun eşit parçalara bölünmesi

- **Erişte**
  - **Ölçüler:**
    - 1 kg Un
    - 5 adet yumurta
    - 1 su bardağı su veya süt
    - 250 g irmik
    - Tuz

- **İşlem Basamakları:**
  - Unu hamur yoğurma kabına eleyip ortasını genişçe açınız.
  - Yumurtayı, tuzu, su veya sütü koyup sertçe bir hamur yapıp iyice özleştiriniz (Resim1.1).
  - Elde edilen hamuru iki eşit parçaya ayırıp, nemli bez altında 20-30 dakika dinlendiriniz(Resim1.2).
  - Dinlenen hamuru 2-3 mm inceliğinde oklava ile düzgün bir daire şeklinde açınız (Resim3).



Resim 1. 3: Hamurun açılması

  - Açılan hamurları (yufkaları) temiz bir örtü üzerinde hafif kuruyuncaya kadar bekletiniz.
  - Hafif kuruyan yufkanın tam ortasından ikiye sonra tekrar ikiye kesip böylece dört parçaya ayırınız.
  - Dört parça haline getirdiğiniz yufkaları üst üste koyunuz ve 2-3 parmak enlilikte bantlara ayırınız



Resim 1. 4: Hamurun Kalın Şeritler Halinde Kesilmesi

- Üst üste koyduğunuz bantları 3-4 mm incelikte enlilikte kesip doğrayınız.
- Erişte hamuru kesildikten sonra temiz bir örtü üzerinde havadar ve gölge bir yere sererek kurutunuz.



Resim 1. 5: 3-4 mm inceliğinde kesilmiş erişteler

- **Ispanaklı Yeşil Erişte Hamuru**
  - **Gereçler**
    - 500 g ekstra un
    - 2 adet yumurta
    - 200 g net haşlanmış, sıkılmış ve blenderden çekilmiş ıspanak yaprağı
    - 15 g tuz



Resim 1.6: Ispanaklı erişte

- **Domatesli Kırmızı Erişte Hamuru**
  - **Gereçler**
    - 500 g ekstra un
    - 2 adet yumurta
    - 100 g domates salçası(domates püresi)
    - 15 g tuz



Resim 1. 7: Domatesli erişte

NOT: Ispanaklı ve domatesli erişteler sade hazırlanan eriştenin işlem basamağından farklı olarak hamuruna, hazırlamada ıspanak veya domates püresi ilave edilir. Püre kullanıldığında su miktarı artacağından un miktarı da artırılabilir.

UYGULAMA FAALİYETİ

Erişte hazırlayınız

- **Gereçler**
  - 1 kg un
  - 5 adet yumurta
  - 1 su bardağı su veya süt
  - 250 g irmik
  - Tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Çalışma ortamını hazırlayınız.	➢ Temiz ve düzenli çalışınız. ➢ Planlı çalışınız. ➢ Ekonomik olunuz. ➢ Sağlık ve temizlik kurallarına uyunuz. ➢ Verimli çalışınız. ➢ Meslek etiğine uyunuz. ➢ Yöre etiğine uyunuz.
➢ Unu hamur yoğurma kabına eleyip ortasını genişçe açınız.	➢ İrmik birkaç saat süt ile ıslatılmalıdır. ➢ Erişte hamuru hazırlanırken, arzu edilirse domates salçası veya ıspanak püresi ilave edebilirsiniz.
➢ Yumurtayı, tuzu, su veya sütü koyup sertçe bir hamur yapıp iyice özleştiriniz.	➢ Kulak memesinden sert bir hamur hazırlayınız. ➢ Hamuru kesip bakınız. İçinde gözenekler varsa yoğurmaya devam ediniz. ➢ Özleşen hamur kesildiğinde hava boşluklarının olmaması gerekir.
➢ Elde edilen hamuru iki eşit parçaya ayırıp, nemli bez altında 20-30 dakika dinlendiriniz.	➢ Dinlenen hamur kolay açılır, daha kolay çalışırsınız.
➢ Dinlenen hamuru 2-3 mm inceliğinde oklava ile düzgün daire şeklinde açınız ➢ Açılan hamuru temiz bir örtü üzerinde hafif kuruyuncaya kadar bekletiniz.	➢ Sac üzerinde de kurutabilirsiniz**.**

➢ Hafif kuruyan yufkanın tam ortasından ikiye sonra tekrar ikiye kesip böylece dört parçaya ayırınız. ➢ Dört parça haline getirdiğiniz yufkaları üst üste koyunuz ve 2-3 parmak enlilikte bantlara ayırınız. ➢ Üst üste koyduğunuz bantları 3-4 mm incelikte enine kesip doğrayınız.	➢ Erişte yufkalarını eşit olarak kesmeye dikkat ediniz.
➢ Erişte hamuru kesildikten sonra temiz bir örtü üzerinde havadar ve gölge bir yere sererek kurutunuz. ➢ Erişteyi kurutmadan önce, 3-4 yemek kaşığı kadar eritilmiş yağ serpiştirilip hafifçe oğuşturduktan sonra bir tepsi içinde fırına koyup arasıra karıştırmak suretiyle kızartınız.	➢ Güneşte kurutulursa vitamin değeri azalır. **Resim 1.8: Erişte**



Resim 1. 9: Erişte kesilmesi

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet sonunda kazandıklarınızı aşağıdaki soruları cevaplandırarak ölçünüz.

ÖLÇME SORULARI

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi erişte hazırlamada kullanılan gereçlerden birisi değildir?
A) Un
B) Tuz
C) Yumurta
D) Şeker

2. Aşağıdakilerden hangisi erişte hamurunun yoğrulduktan sonra dinlendirme nedenidir?
A) Mayalanması
B) Hamur daha iyi açılır
C) Kabarması
D) Özleşmesi

3. Unu eleme nedenlerinden aşağıdakilerden hangisi yanlıştır?
A) Çok az da olsa içinde parçacıklar bulunabilir
B) Hamur daha güzel yoğrulur
C) Unun içine hava alması için
D) Renginin kararmaması için

4. Erişte hamuru hazırlamada aşağıdakilerden hangi tahıllın unu kullanılır?
A) Sert buğday unu
B) Mısır unu
C) Çavdar unu
D) Yulaf unu

5. Aşağıdakilerden hangisi erişte hamurunun özleştiğini ifade eder?
A) Hamurun üzeri çatlamışsa
B) Hamur kesildiğinde hava boşlukları yoksa
C) Hamur sertse
D) Hamurun rengine bakarak

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise “Uygulamalı Test’”e geçiniz.

UYGULAMALI TEST

Erişte Hazırlayınız.

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet,** kazanamadıklarınız için **Hayır** kutucuklarına (X) işareti koyarak kontrol ediniz.

Değerlendirme Ölçütleri	**Evet**	**Hayır**
Kişisel temizlik ve bakım		
1. Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)?		
2. Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3. Kişisel bakımınızı yaptınız mı ?(banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
4. Takılarınızı çıkardınız mı?(yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
Ürünün hazırlanmasında araç gereç seçimi		
1. Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
2. Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi?		
İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirilmesi		
1. Unu elediniz mi?		
2. İrmiği süt ile ıslattınız mı?		
3. Hamuru iyice özleştirdiniz mi?		
4. Özleşip özleşmediğini kontrol ettiniz mi?		
5. Hamuru dinlendirdiniz mi?		
6. Hamuru istenilen incelikte açtınız mı?		
7. Açılan hamuru kuruttunuz mu?		
8. Açılan hamuru istenilen incelikte kestiniz mi?		
9. Erişteyi uygun şartlarda kuruttunuz mu?		
10. Hazırlanan erişteyi kullanıncaya kadar kırıklanmadan ve bozulmadan saklamak için uygun kaba koydunuz mu?		
Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
1. İşlem sırasında güvenlik tedbirlerini aldınız mı?		
2. Ürünü zamanında çıkarttınız mı?		

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Türk mutfağına özgü erişteleri istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirip servise hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki yiyecek-içecek hizmeti veren işletmelerde erişte pişirilip pişirilmediğini ve nedenlerini araştırınız.

2. ERİŞTE PİŞİRME

2.1. Pişirme Araçları

- Ocak
- Tencere
- Süzgeç
- Kaşık
- Yağ tavası vb.

2.2. Pişirme İşlem Basamakları

Erişte iki yöntemle pişirilir**:**

- Suya salarak haşlama
- Suyunu çektirerek pişirme

2.2.1. Suya Salarak Haşlama

Tencereye bolca su koyup kaynatınız. Su kaynayınca tuz ve 2 yemek kaşığı sıvı yağı ilave ediniz ve kaynatınız. Kaynayan suya erişteyi serperek salınız. Bir iki taşım kaynadıktan sonra ateşi kısınız. 15-20 dakika kadar haşladıktan sonra, ateşten alarak 1-2 bardak soğuk su dökerek 5-10 dakika bekleyiniz. Süzgece boşaltarak süzünüz ve soğuk sudan geçiriniz. Eriştede besin öğesi kaybına neden olacağı için tercih edilmez.

- **Peynirli Erişte:**
  - **Gereçler:**
    - 1 kâse erişte
    - 100g peynir
    - 2 yemek kaşığı yağ
    - 2 yemek kaşığı tereyağı
    - 1 tatlı kaşığı tuz,

- **İşlem Basamakları:**
  - Bir tencereye bolca su tuz sıvıyağ koyup kaynatınız(Resim 11,12**).**



Resim 2. 1: Haşlama suyunun hazırlanması

- Kaynayan suya erişteyi serperek salınız.
- Bir iki taşım kaynadıktan sonra ateşi kısınız.



Resim 2. 2: Tuzun Dökülmesi

- 15-20 dakika haşlayınız.
- Ateşten aldıktan sonra biraz soğuk su ilave edip 5 dakika bekletiniz.
- Süzgece boşaltarak süzünüz ve soğuk sudan geçiriniz (Resim-13).
- Hemen kullanılmayacak ise sıvı yağla karıştırılıp saklama kabına koyup üzerini strechleyiniz ve soğuk ortamda saklayınız.
- Sipariş alındığında soğuk ortamda bekletilen erişte porsiyon miktarı kadar bir süzgeç içinde alınır.



Resim 2. 3: Haşlanan eriştenin süzülmesi

- Sıcak su veya et suyu içine daldırılarak ısıtınız. Böylece erişteyi saklama öncesi elastikiyetine kavuşturmuş oluruz.
- Uygun bir tencerede tereyağını eritiniz.
- Tereyağın üzerine önce erişteyi sonra rendeleniş yağsız peyniri ilave edip bir çevrim karıştırınız.
- Tereyağında sobelenmiş erişteyi servis tabağına dekoratif bir şekilde boşaltıp garnitürleyerek servis yapınız.



Resim 2. 4: Peynirli erişte

2.2.2. Suyunu Çektirerek Pişirme

Bol suda pişirilmesi, piştikten sonra suyunun dökülmesi ve soğuk sudan geçirilmesi halinde besin kaybı çok olur. Bu nedenle yeteri kadar ölçülü su koyup, pilav gibi suyu çektirilmelidir.

Ölçülü su tencereye konulur. Yapışmayı önlemek için önce ölçülü su kaynatılır. Yağ ve tuz katılıp erişte suya salınır. Hafif hararetli ısıda ara sıra karıştırılarak suyu çektirilir. Fazla ısıda erişteler pişmeden suyu biter. Çok hafif ısı da ise erişteler sulu kalacağından ocak ısısının iyi ayarlanması gerekir.

- **Erişte Pilavı**
  - **Gereçler:**
    - 1 kâse erişte
    - 2 yemek kaşığı yağ
    - 2 kâse et suyu veya su
    - 1 tatlı kaşığı tuz

- **İşlem Basamakları**
  - Tencereye ölçülü et suyu veya su koyunuz.
  - Su kaynayınca yağ, tuz ve erişteyi serperek salınız.
  - Tencerenin kapağını örtüp hafif ateşte suyunu tamamıyla çekinceye kadar pişiriniz.
  - Servis tabağına boşaltıp sıcak servis yapınız.

2.3. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Normalden biraz fazla tuzlu suda haşlanmalıdır.
- Haşlama suyuna 2 yemek kaşığı sıvı yağ ilave edilirse hamurların birbirine yapışmamasını sağlar.
- Erişte kaynar suya salınmalı ve bir iki defa karıştırılmalıdır.
- Bir iki taşım kaynadıktan sonra ateşi (ocak) kısılmalıdır.
- Eriştelerin pişme süresi incelik ve kalınlığına göre 15-20 dk değişir.
- Haşlama süresince tencerenin kapağı yarı aralık bırakılmalıdır. Kapak tamamen kapatılırsa taşar.
- Haşlanan erişteyi ocaktan aldıktan sonra hemen üzerine 1-2 bardak soğuk su koyup 5-10 dk bekleterek kabarması sağlanmalıdır.
- Az suyla haşlama ve suyunun tamamen çektirme yani pilav gibi pişirme besin değeri bakımından önemlidir. Ticari işletmelerde pişirilen erişte fazla miktarda pişirildiği için bu yöntemin uygulanması zordur.
- Haşlanan erişte süzgeçten geçirip ve pişmenin durması ve eriştenin yapışmaması için soğuk sudan geçirilmelidir. Ancak ev mutfağında eriştenin besin değeri açısından bu işlem yapılmaz.

2.4. Servise Hazırlama Araç ve Gereçleri

Erişteyi servise hazırlarken isteğe göre üzerine peynir, ceviz, kıyma gibi besin maddeleri ilave edilerek servis yapılır. Üzerine konulan besin maddesinin adını alarak peynirli erişte, cevizli erişte, kıymalı erişte vb gibi.

Haşlanan eriştenin üzerine beşamel sos konulmasıyla erişte ogreten ve domates sos ilavesiyle domates soslu erişte adını alır. Soslar besleyici değerini ve lezzetini artırdıkları gibi görünüşünü de güzelleştirir.

Türk mutfağı menülerinde erişte, pilav ve makarna bir yemek çeşidi olarak yer alır.

Ayrıca et yemeklerinin yanında garnitür olarak servis edilir.



Resim 2.5: Mantı ve Erişte Çeşitleri

UYGULAMA FAALİYETİ

- **Peynirli Erişte**
  - **Gereçler:**
    - 1 kâse erişte
    - 100g peynir
    - 2 yemek kaşığı sıvı yağ
    - 2 yemek kaşığı tereyağı
    - 1 tatlı kaşığı tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Temiz ve düzenli çalışınız. ➢ Planlı çalışınız. ➢ Ekonomik olunuz. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Verimli çalışınız. ➢ Meslek etiğine uyunuz. ➢ Uygun büyüklükte düz ve kalın tabanlı bir tencere seçiniz. ➢ Tencerenin büyüklüğüne uygun ocağa koyunuz. ➢ Tencereye bolca su koyunuz. ➢ Ocağın ateşini güvenli bir şekilde yakınız.
➢ Su kaynayınca tuzu ve sıvı yağı ilave ediniz.	➢ Haşlama suyuna 2 yemek kaşığı sıvı yağ ilave ediniz. ➢ Tuzu tencereye serpiştirerek ilave ediniz.
➢ Kaynayan suya erişteyi serperek salınız. ➢ Bir iki taşım kaynadıktan sonra ateşi kısınız.	➢ Daima kaynar tuzlu suya serperek haşlayınız. Çünkü birden dökülen erişte taneleri birbirine yapışarak topaklanır.
➢ 15-20 dakika haşlayınız.	➢ Haşlama esnasında ara sıra erişteleri yavaşça karıştırınız.
➢ Ateşten aldıktan sonra biraz soğuk su ilave edip 5 dakika bekleyiniz.	➢ Soğuk su ilavesi eriştenin kabarmasını sağlar.
➢ Süzgece boşaltarak süzünüz ve soğuk sudan geçiriniz.	➢ Soğuk sudan geçirmek pişmenin durdurulması açısından gereklidir.
➢ Tencerede tereyağı eritiniz.	➢ Yağın yanmamasına dikkat ediniz.
➢ Üzerine erişteyi ve rendelenmiş peyniri ilave edip karıştırınız.	➢ Erişte için kullandığınız peynir arzuya göre değişebilir.
➢ Servis tabağına boşaltıp sıcak servis yapınız.	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet sonunda kazandıklarınızı aşağıdaki soruları cevaplandırarak ölçünüz.

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Erişte haşlama suyuna sıvı yağ ilave nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
A) Çabuk pişmesi için
B) Lezzetli olması için
C) Yapışmaması için
D) Alışkanlık olduğu için

2. Erişte haşlama suyu uygun sıcaklığı aşağıdakilerden hangisidir?
A) Kaynamakta olan tuzlu su
B) Soğuk su
C) Ilık su
D) Kaynar su

3. Erişte piştikten sonra soğuk su ilave edilmesinin gerekçesinin nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
A) Görünüşü
B) Kabarması
C) Lezzetli olması
D) Hiçbiri

4. Erişteyi az suda suyunu çektirerek pişirmenin önemi aşağıdakilerden hangisidir?
A) Lezzeti için
B) Besin değeri için
C) Çabuk pişmesi için
D) Hiçbiri

5. Eriştenin soslarla servis edilmesi yemeğe aşağıdakilerden hangisini kazandırır**?**
A) Besin değerini artırır
B) Lezzetini artırır.
C) Görünüşünü güzelleştirir
D) Hepsi

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise uygulamalı teste geçiniz.

UYGULAMALI TEST

Erişte pilavı pişiriniz.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet,** kazanamadıklarınız için **Hayır** kutucuklarına (X) işareti koyarak kontrol ediniz.

Değerlendirme Ölçütleri	**Evet**	**Hayır**
Kişisel hijyen		
1. Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)?		
2. Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3. Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
4. Takılarınızı çıkardınız mı? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi		
1. Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
2. Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi?		
İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirilmesi		
1. Tencereye ölçülü et suyu veya su koyunuz mu?		
2. Yağ, tuz eklenmiş suyu kaynatıp ve erişteyi serperek saldınız mı?		
3. Tencerenin kapağını örtüp hafif ateşte suyunu tamamıyla çekinceye kadar pişirdiniz mi?		
4. Servis tabağına boşaltıp sıcak servis yaptınız mı?		
Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
Ürünü zamanında çıkarttınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda "Hayır" şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız "Evet" ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ–3

AMAÇ

Yöresel özelliğe uygun mantıları hazırlayıp pişmeye hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki yiyecek-içecek hizmeti veren işletmelerde, mantı çeşitlerini ve katlama şekillerini araştırınız.

3. MANTI

3.1. Türk Mutfağında Mantının Yeri ve Önemi

Geleneksel Türk mutfağında önemli bir yeri olan mantı ufak tefek değişikliklerle günümüze kadar gelen geçmişi çok eski yemeklerden biridir. Eski Türklerde "tutmaç" aşından türeyen mantı sofralarda önemli bir yer tutmuştur.

Türk mutfağında çok sevilen mantı; ana sıcak yemek. Esas yemek konumunda olan mantıyı çeşitli sebze yemekleri veya salatalar ile desteklemek mümkündür.

3.2. Yöresel Mantılar

Mantı, deyince akla önce Kayseri ili gelmekle birlikte bu ilin bazı köylerinde, ayrıca Niğde, Sivas, Çorum, Yozgat, Tokat gibi illerin köylerinde de geleneksel olarak yapılmaktadır.

Yörelere göre farklı biçimlerde hazırlanan "Mantı" geleneksel Türk mutfağının en önemli hamur işlerinden biridir. Hamur açıldıktan sonra küçük parçalara kesilerek et, mercimek veya yöresel iç konarak kapatılıp kendine has yöntemlerle pişirilen lezzetli bir yemektir. Mantı erişte hamuru gibi yoğrulup açılan yufka hamuru küçük parçalara kesilip çiğ olarak hazırlanan kıymalı iç konduktan sonra uçları bohça gibi kapatılır ve ister haşlayarak ister yağda kızartarak yapılır. Mantı, daha çok kaynar suda haşlanarak pişirilir. Sıcakken üzerine sarımsaklı yoğurt ve domates sosu veya kırmızıbiberli kızdırılmış tereyağı eklenerek servis edilir. Mantı, fırında diğer börekler gibi de pişirilebilir. Mantının hazırlanışı, mantıda kullanılan iç, pişiriliş yöntemleri yöresel farklılıklar gösterebilir. Servisinde genellikle sarımsaklı yoğurtlu sos kullanılır. Sos üzerine kırmızıbiberli tereyağı gezdirilerek doyumsuz bir tat elde edilir. Sofralarda tek başına soslarla yemek olarak hazırlanabildiği gibi mantı yöresel çorbalarda da yoğun olarak kullanılmaktadır. Yöresel özelliklere göre hazırlanması ve pişirilmesi farklılıklar gösteren mantı yapıldığı içe, yöreye göre isimler alır. Ufak

farklılıklar pek çok mantı çeşidini de beraberinde getirmektedir. Bu farklılıklara neden olan etkenleri genel olarak şu şekilde sıralayabiliriz:

- Mantı yapımında kullanılan iç malzeme
- Mantı yapımında tercih edilen katlama şekli
- Mantı yapımında kullanılan pişirme yöntemi

3.2.1. Kullanılan İç Malzemesine Göre

Mantı hamuru iç koymadan içi boş katlanıp şekillendirildiği gibi içine konulan malzemenin özelliğine göre aşağıdaki gibi isimler alır.

- Etli mantı içi
- Tavuklu mantı içi
- Mantarlı mantı içi
- Lor peynirli mantı içi
- Mercimekli mantı içi
- Nohutlu mantı içi

3.2.2. Katlama Şekline Göre

- **Üçgen Katlama:** Hazırlanan içten karelerin ortasına çiğ kıymalı iç konularak, karşılıklı iki köşe katlanır (üçgen şeklinde.)
- **Açık Bohça Katlama:** Hazırlanan içten karelerin ortasına çiğ kıymalı iç konularak, iki köşe ortada birleştirilerek açık bohça biçiminde katlanır (Resim).
- **Bohça Katlama:** Hazırlanan içten karelerin ortasına çiğ kıymalı iç konarak dört köşe ortada birleştirilerek bohça biçiminde katlanır (Resim).
- **Kayseri Mantı Katlama:** Hazırlanan içten karelerin ortasına çiğ kıymalı iç konarak karşılıklı kenarları ortasından üste doğru bastırılarak kıymayı kapatınız.
- **Gül Katlama:** Çay bardağı ile yufkadan yuvarlaklar kesilir. Hazırlanan içten eşit miktar koyup elle her dairenin ağzını çevire çevire kapatıp gül şekli verilir.
- **Pratik Katlama:** Yufka açıldıktan sonra çapı belli edilir. Yufkanın yarısına 2cm ara ile iç konur. Diğer yarısı üzerine kapatılır. Araları ruletle kesilerek küçük kareler oluşturulur.



Resim 3.1: Mantının iki köşesinin katlanarak (bükülerek) şekillendirilmesi / üçgen göbekli katlama



Resim3.2: Üçgen göbekli katlama (Türkmen mantısı)



Resim 3.3.: Fırında Kurutulmuş Göbekli mantı



Resim 3.4: Servise hazır yoğurtlu, tereyağlı, kırmızı biberli (Göbekli mantı)mantı



Resim 3. 5: Tırtıl mantı (diğer adı öküz börek kırım mutfağından)



Resim 3.6: Anadolu’nun muhtelif yerlerinde (Bursa yöresinde çoğunlukla) yapılan tepsi mantısı yapım aşamaları fırınlandıktan sonra yoğurtlu, tereyağlı ve kırmızı biberli servis edilir



Resim 3.7: Servise hazır milföy hamuru ile yapılmış sosyete mantısı

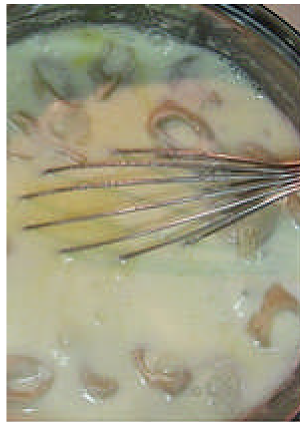


Resim 3.8: Kayseri mantısı



Resim 3.9: Arap Mantisi Shish Barak (Şişbarak) yuvarlak kapakla keserek katlama





Resim 3.10: Arap Mantisi Shish Barak (Şişbarak) kare keserek katlama



Resim 3. 11: Tatar mantısı "kaşık börek" dedikleri sulu mantı. Kaşık börek sarımsak sossuz yenir, biraz suludur ve çok lezzetlidir. (kırım mutfağından)



Resim 3. 12: Gül katlama (1 şekil) ortaya doğru pili yapılarak büzülür(genellikle buharda pişirilir)





Resim 3.12: Gül katlama (2. şekil) işlem basamakları zarf gibi katlanmaya başlanır uçlar ortada toplanır.(genellikle buharda pişirilir)



Resim 3. 13: Orta Asya Türkî devletlerde pişirilen bir mantı çeşididir. Gül şeklinde katlanan mantılar buharda pişirilir,

3.2.3. Pişirme Aracına Göre

- Fırında pişirme
- Suda haşlama pişirme
- Buharda pişirme

NOT: Pişirme faaliyetinde geniş bilgi verilecektir.

Aynı malzemeden ve yöntemle hazırlanıp yalnız yemeğin adı ve yörelere göre uygulama farklılıkları olan yemeklerde vardır. Örneğin; tatar böreği, piruhi, şipit mantısı, yağ mantısı vb.

3.3. Hazırlama Araçları

- Hamur yoğurma kabı
- Elek
- Oklava
- Hamur açma tahtası
- Kastrol
- Bıçak
- Tepsi
- Fırın

3.4. Hazırlama Gereçleri

- **UN:** Mantı de için en uygun sert buğdaydan elde edilmiş ekstra undur.
- **YUMURTA:** Genelde 500 g un için 1-2 adet yumurta kullanılması uygundur.
- **SU:** Mantı yapımında kullanılan suyun mikropsuz ve orta sertlikte olması gerekir.
- **TUZ: 500** g un için 10 gr; yani bir tatlı kaşığı dolusu tuz konur.

Mantı için genellikle kıyma, soğan, maydanoz, tuz ve karabiberden oluşan çiğ iç hazırlanır. Ancak yöresel özelliklere göre içler farklılıklar gösterir.

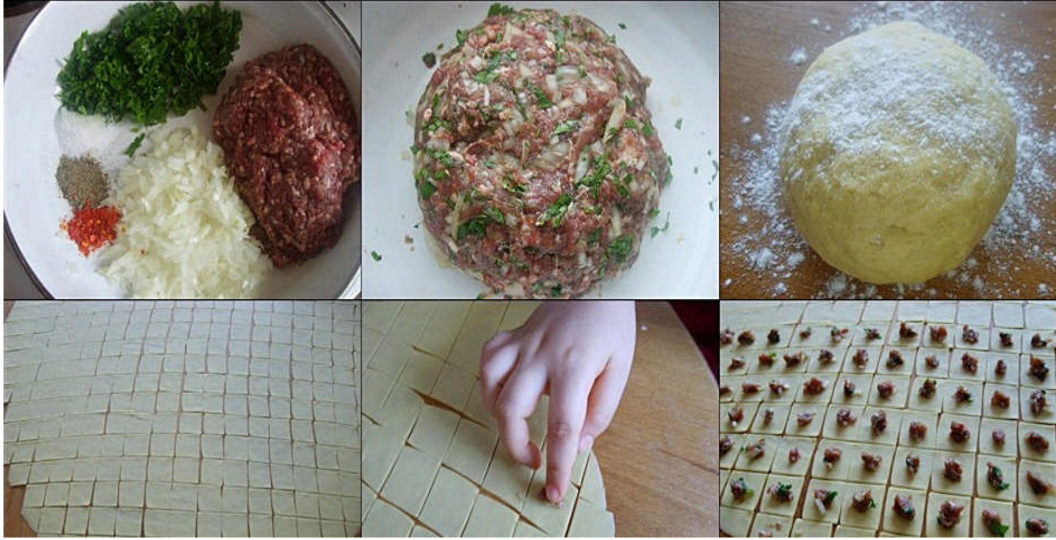
NOT: Mantı içlerini börek içlerinden ayıran nokta; etin her çeşidiyle yapılan içlerin doğrudan doğruya çiğ olmasıdır.

3.5. İşlem Basamakları

- **Mantı Hazırlama**
  - **Hamuru İçin Malzemeler**
    - 500 g un
    - 2 adet yumurta
    - 1 su bardağı su
    - 1 tatlı kaşığı tuz

  - **Harcı İçin Malzemeler**
    - 500 g kıyma
    - 100 g (orta boy) soğan
    - 1 çay kaşığı tuz
    - 1/2 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
    - 1/2 demet maydanoz

  - **İşlem Basamakları:**
    - Unu hamur yoğurma kabına eleyip, ortasını genişçe açınız.
    - İçine yumurta, tuz koyup su ilavesiyle sertçe bir hamur yapıp iyice özleştiriniz.
    - Elde edilen hamuru, nemli bez altında 20-30 dakika dinlendiriniz.
    - Hamur dinlenirken, kıyma, brunoise soğan (soğanın çok ince doğranmalı soğanı rendelemeyiniz. Rendelenmiş soğan sulanır kıymayı sulandırır), tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz karıştırılarak mantı içini hazırlayınız.
    - Dinlenen hamur, kalın silindir şekline sokulup 3-4 eşit parçaya keserek ayırınız. Kesilen taraflar alta ve üste gelecek şekilde düzeltiniz. Hafif unlayarak bastırınız. Üzerini örtüp10 dakika daha dinlendiriniz.
    - Dinlenen hamurları un serpilmiş tahtada (mermer tezgâh da olabilir) 2-3 mm inceliğinde oklava ile düzgün bir daire şeklinde açınız.
    - Açılan hamurları 2-3 cm karelere kesiniz.
    - Hazırlanan içten, karelerin ortasına konularak karşılıklı kenarları ortasından üste doğru bastırarak (veya karşılıklı köşeleri üstte birleştirerek) kıymayı kapatınız. Mantıları biçimlendirirken harcın da pişebilmesi için, kenarlarda oluşan boşlukların kapanmamasına özen gösteriniz.
    - Mantıları, yağlanmış bir tepsiye muntazam diziniz.
    - Tepsiyi orta hararetli fırına koyup hafifçe pembeleştiriniz.
    - Mantılar şekil verdikten sonra temiz örtü üzerinde hafif kurutularak haşlayabilir veya buzdolabı poşetlerine konularak dondurucuda da saklanabilinir.



Resim 3.14a: Mantı yapılışı



Resim 3.14b: Mantı yapılışı

3.6. Saklamada Dikkat Edilecek Noktalar

Mantı hazırlandıktan sonra hemen pişirilip tüketileceği gibi daha sonra kullanılmak için de fırında kurutularak ve dondurularak saklanabilir.

- Mantıyı fırında kuruturken orta hararetli ısıda (ara sıra karıştırarak, hepsinin aynı ayarda kuruması için) hafifçe pembeleştiriniz.
- Soğuduktan sonra hava almayacak şekilde poşetleyiniz.
- Temiz örtü üzerinde hafif kurutup, hava almayacak şekilde poşetleyip dondurunuz.

Ticari küçük işletmeler daha çok kurutarak, büyük işletmeler ise dondurulmuş gıda olarak piyasaya sunulmaktadır.

UYGULAMA FAALİYETİ

Mantı Hazırlamak

- **Hamuru İçin Malzemeler**
  - 500 g un
  - 2 adet yumurta
  - 1 su bardağı su
  - 1 tatlı kaşığı tuz

- **Harcı İçin Malzemeler**
  - 500 g kıyma
  - 100 g (orta boy) soğan
  - 1 çay kaşığı tuz
  - 1/2 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
  - 1/2 demet maydanoz

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temiz ve düzenli çalışınız. ➢ Planlı çalışınız. ➢ Ekonomik olunuz. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Verimli çalışınız. ➢ Meslek etiğine uyunuz.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Unu elemek için hamur yoğurma kabını ve eleği hazırlayınız
➢ Hamuru yoğurunuz. ➢ Hamuru dinlendiriniz. **Resim 3. 15: Mantı hamurunun bezeleri**	➢ Hamurun iyi özleşip özleşmediğini kontrol ediniz. ➢ Dinlenen hamur kolay açılır, daha kolay çalışırsınız.
➢ Mantı içini hazırlayınız.	➢ Ölçülü malzeme kullanınız.

Resim 3.16: **İçinin hazırlanması**	➢ Kıymanızın damarsız ve yağsız olmasına dikkat ediniz. ➢ Soğanınızı brunoise doğrayınız. ➢ Baharat ve tuzunuzu arzuya göre ayarlayınız.
➢ Hamuru yufka halinde açınız. **Resim 3. 17: Açılan bezeden kesilmesi** ➢ Açılan hamurları 2-3 cm karelere kesiniz. ➢ Hazırlanan içten karelerin ortasına koyarak karşılıklı kenarları ortasından üste doğru bastırarak kapatınız.	➢ Kıymalı içi, oda ısısında bekletmeyiniz. Hazırladığınızda ve kullanacağınız zamana kadar buzdolabında bekletiniz. ➢ İsterseniz bulunduğunuz yörenin mantı katlama şeklini de kullanabilirsiz. **Resim 3.18: Kesilen karelerin ortasına içi koyunuz**
➢ Mantıları yağlanmış bir tepsiye güzelce koyunuz. ➢ Tepsiyi orta hararetli fırına koyup hafifçe pembeleştiriniz. ➢ Temiz örtü veya beyaz kâğıt üzerinde hafif kurutup, hava almayacak şekilde poşetleyip dondurunuz.	➢ İstediğiz zaman kullanmak üzere saklayınız.

	 **Resim 3. 19: Mantının bohça şeklinde katlanması (bükülmesi)**



Resim3. 20: Hazırlanmış Kuru Mantı

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet sonunda kazandıklarınızı aşağıdaki soruları cevaplandırarak ölçünüz.

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Mantı hamuru ile erişte hamurunun hangi yönden birbirine benzediğini aşağıdakilerden hangisi ifade eder?
A) İkisi de özleşerek hazırlanan hamurdur.
B) İkisi de sert olarak yoğrulur.
C) İkisinin de ana ham maddesi un, tuz, yumurtadır.
D) Hepsi doğru

2. Mantıda kullanılan iç malzemesi aşağıdakilerden hangisi değildir?
A) Kereviz
B) Et
C) Tavuk
D) Nohut

3. Mantı içi olarak genellikle aşağıdakilerden hangisi kullanılır?
A) Lorlu iç
B) Mercimekli iç
C) Mantarlı iç
D) Kıymalı iç

4. Aşağıdakilerden hangisi kıymalı mantı harcı içinde kullanılmaz?
A) Maydanoz
B) Soğan
C) Sarımsak
D) Karabiber

5. Aşağıdakilerden hangisi mantıyı uzun süre saklamak için uygun bir yöntemdir ?
A) Dondurarak
B) Kurutarak
C) Salamura yaparak
D) Hiçbiri

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise “Uygulamalı Test’”e geçiniz.

UYGULAMALI TEST

- **Mantı Hazırlayınız.**

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet,** kazanamadıklarınız için **Hayır** kutucuklarına (X) işareti koyarak kontrol ediniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
Kişisel hijyen		
1. Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)		
2. Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3. Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
4. Takılarınızı çıkardınız mı ? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
Ürünün hazırlanmasında araç gereç seçimi		
1. Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
2. Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi ?		
3. İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirilmesi		
4. Unu elediniz mi?		
5. Hamuru iyice özleştirdiniz mi?		
6. Özleşip özleşmediğini kontrol etiniz mi?		
7. Hamuru dinlendirdiniz mi?		
8. İç malzemesini hazırladınız mı?		
9. Hamuru istenilen incelikte açtınız mı?		
10. İstenilen şekli verdiniz mi?		
Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
Ürünü zamanında çıkarttınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda "Hayır" şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız "Evet" ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ–4

AMAÇ

Yöresel özelliğe uygun mantıları istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirip servise hazır hale getirebileceksiniz

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki yiyecek-içecek hizmeti veren işletmelerde mantı pişirme çeşitlerini inceleyiniz.

4. MANTI PİŞİRME

4.1. Pişirme Araçları

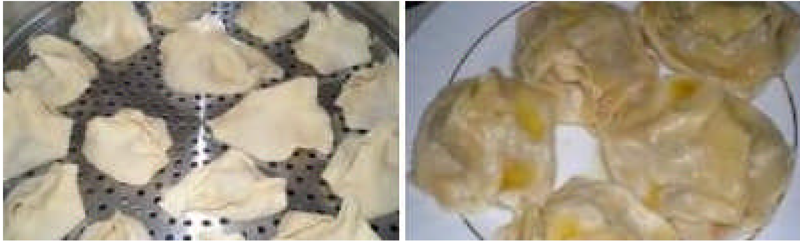
- Fırın
- Tencere
- Sos tenceresi
- Kevgir
- Buhar tenceresi



Resim 4.1a : Mantının su ile Pişirilmesi



Resim 4. 1b: Buhar tenceresi



Resim 4. 1c: Mantının Buharda Pişirilmesi ve servisi



Resim 4. 1d: Mantının fırında pişirildikten sonra üzerine et suyu dökülerek servis edilmesi (isteğe göre sarımsaklı yoğurt, kırmızıbiberli tereyağı ve baharatlar eklenir)

4.2. Pişirmede Kullanılan Gereçler

Mantı pişirmede et suyu, su, nohut, mantı hazırlanırken içi boş olarak hazırlanmışsa pişirirken tavuk eti, kıyma ilave edilebilir.

4.3. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Haşlanacak mantı miktarına uygun büyüklükte altı düz ve kalın tabanlı bir tencere seçiniz.
- Tencerenin büyüklüğüne uygun bir ocak seçiniz.
- Tencereye yeterli miktarda su koyunuz.
- Suya tuz ve sıvı yağ ilave ediniz ve kaynatınız.
- Mantıları birbirine yapıştırmadan tek tek kaynayan suya atınız.
- Yapışmamaları için tahta kaşıkla hemen karıştırınız.
- Kapağı açık olarak un kokusu gidip bütün hamurlar yukarı çıkıncaya kadar pişiriniz.
- Ateşten aldıktan sonra üzerine 1-2 bardak soğuk su dökerek pişmenin durmasını sağlayınız.

4.3.1. Tepsi Mantı

- **İşlem Basamakları**
  - Hazırlamış olduğunuz mantıyı yağlanmış tepsiye aralıksız olarak diziniz.
  - Tepsiyi orta hareretli fırında hafifçe pembeleştiriniz.
  - Hafif kızaran hamurların üzerine hamurların yarısına gelecek kadar et suyu veya sıcak su ilave ediniz.
  - Hamurları bütün suyu çekip yumuşayıncaya kadar fırında pişiriniz.
  - Pişen mantıyı servis tabağına veya birer kişilik tabaklara koyunuz.
  - Üzerine yoğurt sosu ve kırmızı biberli kızdırılmış yağ ilave ediniz.

4.3.2. Nohutlu Mantı

- **İşlem Basamakları**:
  - Nohudu akşamdan ılık su ile ıslatınız.
  - Yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
  - 1 tatlı kaşığı tuz ilave ediniz.
  - Hazırlamış olduğunuz mantıyı yağlanmış tepsiye aralıksız olarak diziniz.
  - Tepsiyi orta hararetli fırında hafifçe pembeleştiriniz.
  - Hafif kızaran hamurların üzerine hamurların yarısına gelecek kadar kaynayan nohutlu suyu ilave ediniz.

- Mantılar bütün suyu çekip yumuşayıncaya kadar fırında pişiriniz.
- Yemek tabaklarına koyup üzerine yoğurt sosu ve kırmızı biberli yağı ilave ediniz.



Resim 4. 2. a: Servise hazırlanması



Resim 4. 2. b: Servise hazırlanması

4.3.3. Fırında Tavuklu Boş Mantı

- **Gereçler:**
  - 500 g un
  - 1 adet yumurta
  - Tuz

- İrice bir tavukgöğsü
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Kırmızıbiber

➢ **İşlem basamakları:**

- Un, yumurta, su ve tuzdan hamur yapınız.
- Hamuru yarım saat dinlendiriniz.
- Bezelere ayırıp 3-4 mm kalınlığında açınız.
- Karelere kesiniz.
- Dört ucundan birleştirerek (içi boş mantı şekli) yağlanmış tepsiye diziniz.
- Fırında kızartınız.
- Tavukgöğsünü haşlayınız.
- Tavuk göğsü piştikten sonra haşlama suyundan çıkarınız.
- Haşlama suyunu mantının üzerine dükünüz.
- Suyu çektikten sonra tavukgöğsü didiklenerek mantının üzerine serpiştirilir.
- Üzerine yoğurt sosu ve kırmızıbiberli yağı ilave ediniz.

4.3.4. Tatar Böreği

Mantı gereçleri gereklidir.

➢ **İşlem Basamakları:**

- Mantı hamurunu hazırlayınız sekil verin (öğrenme faaliyeti 3 de hazırlayıp dondurduğunuz da olabilir.)
- Tencereye bolca su koyup içerisine tuz ve bir kaşık sıvı yağ koyup (yapışmaması için) kaynatınız.
- Kaynayan suya mantıları birer ikişer salınız.
- Yapışmaması için tahta kaşıkla hemen karıştırınız.
- Kapağı açık olarak un kokusu gidip bütün hamurlar yukarı çıkıncaya kadar kaynatınız (10-15 dakika haşlayınız).
- Ateşten aldıktan sonra üzerine 1-2 bardak soğuk su dökünüz.
- Kevgirle servis tabağına çıkarınız.
- Üzerine yoğurt sosu ve kırmızıbiberli yağ ilave ediniz.
- İsterseniz kuru nane serpiniz.
- Sıcak servis yapılır.

NOT: Tatar böreği, çok kere mantı adını da taşır. Ancak mantı yörelere göre farklılık gösterir. Pek çok mantı türü vardır, tatar böreği denince bu tip mantı akla gelir.

- Mantıyı fırında pişireceksek, tepsi orta hararetli fırına koyup hafifçe pembeleştirilmelidir.
- Hafif kızaran mantıların üzerine mantıların yarısına gelecek kadar varsa et suyu yoksa sıcak su konulmalıdır.
- Mantıları bütün suyu çekip yumuşayıncaya kadar fırında pişiriniz.



Resim 4. 3 : Servise hazırlanmış (tatar mantısı) böreği



Resim 4.3: Servise hazırlanmış Çin mantısı soya sos ve acı sos ile

4.3.5. Buharda Pişmiş Türkmen Mantısı Veya Çin Mantısı

- **Gereçler**
  - 250 gr dana kıyma
  - Yarım soğan
  - 100 gr havuç
  - 750 gr un
  - Yarım çorba kaşığı sıvı yağ
  - Yarım tatlı kaşığı karabiber,
  - 1 tutam tuz
  - 1 tutam Çin tuzu
  - Kırmızıbiber, nane ve arzuya göre diğer baharatlar

- **İşlem Basamakları:**
  - Kıymayı biraz su ve yağla terbiyeleyin.
  - Bütün baharatları ekleyip bir kenarda bekletin.
  - Una üçte bir ölçek su ekleyerek biraz sert bir hamur haline getiriniz.
  - Sert bir şekilde yoğurduktan sonra on dakika dinlendiriniz.
  - Daha sonra hamuru bir parmak kalınlığında şeritler şeklinde ayırınız.
  - Elde ettiğiniz şeritleri 2 cm lik eşit parçalara ayırınız.
  - Bu parçaları Oklava yardımıyla 5-6 cm çapında daireler şeklinde açınız.
  - Mantı hamurlarının ortalarına bir parça kıymalı harç koyun ve istiridye veya gül şekli vererek hamurları kapatın.
  - Hazırlanan mantılar buhar tenceresin de pişirilir.

NOT: *İstenirse soya sosu veya acı biber sosu ile servis yapabilirsiniz.

4.4. Servise Hazırlamada Kullanılan Gereçler

4.4.1. Soslar

4.4.1.1. Yoğurt Sos

Mantının üzerine yoğurt sos kullanılır.

- **Yoğurt Sosun Standart Ölçüsü**
  - 500 g yoğurt (koyu kıvamlı veya süzme yoğurt)
  - 1 diş dövülmüş sarımsak
  - 1çay kaşığı tuz

- **Hazırlanışı:**
  - Süzme yoğurdu bir kâseye koyunuz.
  - Sarımsağı ayıklayıp, eziniz.
  - Sarımsak, tuz ve beyaz biberini yoğurda ilave ediniz.

Koyu krema kıvamı alıncaya kadar azar azar su ekleyerek telle çırpınız.

NOT: Mantının yoğurdu ılık olmalıdır. Süzme yoğurdu istediğiniz kadar ısıtabilirsiniz. Sulanmaz ve kesilmez. Bunun için süzme yoğurt daha çok tercih edilir.

4.4.1.2. Kızdırılmış Tereyağı

Hemen hemen bütün mantı çeşitlerini servisinde kullanılır.

Tereyağı kızdırılır ve kırmızıbiber serperek karıştırılır. Tereyağını ve kırmızıbiberi yakmamaya dikkat etmek gerekir.

4.4.1.3. Domates Sos, Soya Sosu ve Acı Sos

Soya sosu ve acı sos isteğe bağlı olarak Çin mantısı veya Türkmen mantısında kullanılır.

Domates sosu ise isteğe bağlı olarak kullanılır.



Resim 4. 4: Mantı sosu hazırlama ve mantıya ekleme



Resim 4.5: Mantı servisinde kullanılan baharatlar

4.4.2. Baharatlar ve Otlar

İç Anadolu Bölgesine özgü yapılan mantının sosunun hazırlanmasında ve servisinde sıklıkla kırmızıbiber, karabiber, reyhan, nane, maydanoz, sumak vb. gibi otlar ve baharatlar kullanılmaktadır.

4.5. Servise Hazırlama Dikkat Edilecek Noktalar

- Sıcak suda haşlanan mantılar çorba tabağına konup üzerine sarımsaklı yoğurt ve kırmızıbiberle kızarmış tereyağı dökülür.
- Fırında pişirilen mantının üzerine ise servisten önce domates sosu ilave edilir. Sostan sonra da bir miktar sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir.



Resim 4. 6: Servise hazır mantı

UYGULAMA FAALİYETİ

- **Mantı Pişiriniz.**
- **1 ölçü mantı malzemesi**

İşlem Basamakları	**Öneriler**
	- Temiz ve düzenli çalışınız - Planlı çalışınız - Ekonomik olunuz - Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz - Verimli çalışınız - Meslek etiğine uyunuz
- Araçları hazırlayınız - Suyu hazırlayınız - Suyu kaynatınız	- Pişireceğiniz mantı miktarına uygun tencere seçiniz - Tencerenin yarısına kadar su doldurunuz - Tencerenin büyüklüğüne göre ocak seçiniz - Suya tuz ve sıvı yağ ekleyiniz.
- Haşlayınız. - Pişmesini kontrol ediniz - Yoğurt sosu hazırlayınız - Domates sosu hazırlayınız	- Kaynayan suya mantıları salınız - Yapışmamaları için tahta kaşıkla hemen karıştırınız - Kapağı açık olarak un kokusu gidip bütün hamurlar yukarı çıkıncaya kadar kaynatınız - Yoğurda ezilmiş sarımsak, tuz, beyaz biber ilave ediniz. Yoğurdun ılık olması için bir az mantının haşlama suyundan ilave edebilirsiniz. - Domates sos yerine tereyağı kızdırılır ve kırmızıbiber serpilip karıştırır
- Servise hazırlayınız.	- Yemek tabaklarına koyup üzerine ılıklaştırılmış sarımsaklı yoğurt ve eritilmiş kırmızıbiberli yağ gezdiriniz

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet,** kazanamadıklarınız için **Hayır** kutucuklarına (X) işareti koyarak kontrol ediniz.

Değerlendirme Ölçütleri	**Evet**	**Hayır**
Kişisel hijyen		
1. Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)		
2. Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3. Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
4. Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi		
1. Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
2. Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi?		
İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirilmesi		
1. Suyu kaynatınız mı?		
2. Kaynayan suya mantıları ilave ettiniz mi?		
3. Pişkinliğini kontrol etiniz mi?		
4. Yoğurt sosu hazırladınız mı?		
5. Domates veya tereyağı sosunu hazırladınız mı?		
6. Servise hazırladınız mı?		
Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
Ürünü zamanında çıkarttınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda "Hayır" şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız "Evet" ise ölçme ve değerlendirmeye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet sonunda kazandıklarınızı aşağıdaki soruları cevaplandırarak ölçünüz.

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi mantıda sos olarak kullanılır?
A) Beşamel sos
B) Limon sos
C) Yoğurt sos
D) Mayonez sos

2. Mantı pişirirken hangi Kurubaklagil kullanılır?
A) A) Kuru fasulye
B) B) Kırmızı mercimek
C) C) Barbunya
D) D) Nohut

3. Pişmiş mantının üzerine kırmızıbiberli tereyağının yerine aşağıdakilerden hangisi kullanılır?
A) Domates sos
B) Beşamel sos
C) İkisi de
D) Hiçbiri

4. Aşağıdaki baharatlardan hangisi mantı pişirilmesinde kullanılmaz?
A) Kırmızıbiber
B) Tarçın
C) Karabiber
D) Sumak

5. Aşağıdakilerden hangisi adı börek olup pişirilmesi mantı gibidir?
A) Su böreği
B) Kol böreği
C) Tatar böreği
D) Hiçbiri

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise “Modül Değerlendirme”ye geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

İşlem basamaklarına uygun olarak erişte veya mantı pişiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
Kişisel temizlik		
1. Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
2. Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3. Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
4. Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe vb)?		
Araç gereç seçimi		
1. Araçlarınızı yapacağınız mantıya uygun seçtiniz mi?		
2. Malzemelerinizi mantının özelliğine göre doğru seçtiniz mi?		
İşlem basamakları		
1. Mantıyı/erişteyi işlem basamaklarına uygun hazırladınz mı?		
2. Mantıyı/erişteyi işlem basamaklarına uygun pişirdiniz mi?		
3. Mantının/eriştenin pişirme işini zamanında tamamladınız mı?		
4. Servise hazırladınız mı?		
Ürünü değerlendirme (her mantı veya erişte için ayrı ürün değerlendirme formu hazırlayınız.)		
1. Mantının/eriştenin görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
2. Mantının/eriştenin pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
3. Mantının/eriştenin lezzeti istenilen nitelikte mi?		
4. Mantının/eriştenin özelliğine uygun tabak ile servise sundunuz mu?		
Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki modüle geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	B
3	D
4	A
5	B

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	C
2	A
3	B
4	B
5	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	A
3	D
4	C
5	A

ÖĞRENME FAALİYETİ-4'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	C
2	D
3	A
4	B
5	C

KAYNAKÇA

- Prof. DR. BAYSAL Ayşe, Prof. Dr Türkan. KUTLUAY, Prof. Dr. Nevin CİĞERİM, Nevin, Dr F.Handan. SACIR, Dr. Sevil BAŞOĞLU, **Türk Mutfağından Örnekler,** T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları/1570
- GÜREL, Mehmet, Gülol GÜREL, **Servis ve Bar**, 2001 Milli Eğitim Basımevi İstanbul
- ŞAVKAY, Tuğrul, **Osmanlı Mutfağı,** 2000 Şekerbank Yayınları İstanbul
- Anonim, 2005, http://www.tencereonline.com/rastgele/
- GÜREL, Süedal, Ülkü ARINCI, **Besin Saklama,** 1984 Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara
- AKTOROS, Fikret, **Yemek Dünyası**, 1999 Ufuk Matbaacılık, İstanbul.
- GÜRMAN, Ülker, 1993, **Mutfak ve Yemek Temel Bilgileri**, Alfa Yayıncılık, Ankara.
- USTA, Abdullah, **Evin Ansiklopedisi**, Mutfak 1 1980 Meteksa,n Ankara.
- USTA, Necip. **Mutfak Sanatı** 1979, Nadir Basımevi
- GÜLAL, Mihrinur, **Yemek Pişirme**, 1987 Milli Eğitim Basımevi, İstanbul.
- GÜREL, Raşit, **Evin Yemeği**, 1990 Fon Matbaa, Ankara.
- SARIGÜL, Neriman, **Türk Mutfağı Yemek ve Tatlı Kitabı**, Merve Yayınları, İstanbul.
- CILIZOĞLU, Leman, **Yemek Pişirme**, 1987 Emel Matbaacılık, Ankara.
- GÜRKAN, Olcay Türkan, **Türk Mutfağı**, Yaylı Yayıncılık, İstanbul.
- Anonim, **Türk Mutfağı**, Rehber Basım ve Yayın, İstanbul.